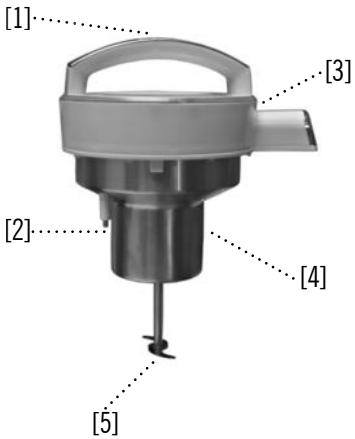
MÁQUINA DE LEITE DE SOJA
MULTIFUNCIONAL INTELIGENTE BH-722

Com a Multifuncional Inteligente você pode preparar um alimento saudável, prático e econômico!

- Leia todas as instruções e guarde este manual para referência futura.
- Siga todas as advertências e instruções descritas neste manual para melhor utilizá-lo e obter melhores resultados.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

CONHEÇA SEU PRODUTO



1. Alça da Cabeça do Aparelho
2. Sensor de Transbordamento
3. Cabeça do Aparelho
4. Cabine do Motor
5. Lâmina “S” em aço inoxidável
6. Jarra
7. Alça da Jarra
8. Copo de Medição
9. Recipiente de Transferência
10. Filtro Multifuncional

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1. Modelo: BH-722
2. Tensão: 110V ou 220V
3. Frequência: 60Hz ou 50Hz
4. Potência de Aquecimento: 750W ou 800W
5. Potência do Motor: 250W
6. Velocidade: 11000-22000 RPM
7. Capacidade: 1,3 litros
8. Programas: 5
9. Tempo de Preparação: 25 a 28 minutos
10. Peso Líquido: 2,3Kg

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Veja como você pode aumentar a vida útil do seu aparelho e evitar acidentes domésticos.

1. Antes de utilizar o aparelho leia atentamente este manual e guarde-o para consultas futuras.
2. Verifique se a tensão da rede elétrica (110v ou 220v) é a mesma da etiqueta do aparelho antes de ligá-lo.
3. Certifique-se de que todas as partes do aparelho estão corretamente montadas antes de ligá-lo.
4. Conecte o aparelho em uma tomada exclusiva e em perfeito estado para evitar sobrecarga na rede elétrica e/ou mau contato na tomada.
5. Coloque sempre primeiro o cabo de energia no aparelho e depois na tomada. Para desligar, retire primeiro o cabo de energia da tomada.
6. Nunca desligue o aparelho da tomada puxando o cabo de energia. Use o plugue.
7. Nunca deixe o cabo de energia pendurado na borda da mesa ou balcão, nem deixe tocar superfícies quentes ou cortantes.
8. Para evitar choque elétrico ou danos ao aparelho, não mergulhe o cabo de energia, o plugue ou a cabeça do aparelho em água ou outros líquidos. Não use um cabo elétrico cabo de energia ou plugue danificado.
9. Nunca ligue o aparelho sem quantidade adequada de água na jarra (deve estar entre os dois níveis de água – 900ml a 1300ml).
10. Muito cuidado ao manusear lâminas ou peças cortantes.
11. Durante ou após o uso, peças do aparelho poderão estar quentes.
12. É necessária atenta supervisão quando usado próximo de crianças. Tenha o aparelho e o cabo fora do alcance delas.
13. Desligue o aparelho da tomada quando ouvir o sinal sonoro depois de terminar os ciclos de funcionamento.
14. Desligue o aparelho da tomada antes de levantar a cabeça do aparelho da jarra, antes de limpá-lo ou quando o aparelho não estiver em uso.
15. Não utilize o aparelho ao ar livre.

16. Não coloque o aparelho próximo a superfícies ou objetos quentes, como fornos ou fogões.
17. Tenha bastante cuidado quando mover o aparelho com alimento, água ou outro líquido quente.
18. Se o aparelho for derrubado ou danificado ou identificado mau funcionamento, por qualquer motivo, deixe de usá-lo imediatamente e entre em contato com um distribuidor autorizado em sua região para exame necessário, reparo ou ajuste elétrico ou mecânico.
19. Este aparelho só é recomendado para o uso doméstico. O uso impróprio ou incorreto do aparelho pode danificá-lo, acarretando a perda da garantia.
20. Não permita que o aparelho seja manuseado por crianças ou pessoas não capacitadas para fazê-lo.
21. Após utilizá-lo por 3 (três) ciclos consecutivos, deixe o aparelho descansar por 30 minutos.
22. Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos não tente consertar o aparelho em casa.

Cuidado: Não coloque objetos estranhos que não sejam grãos, nozes, vegetais, frutas e água no jarro.

Nota: No nível máximo de água deve ser considerado a água e os demais ingredientes.

CARACTERISTICAS DO PRODUTO

- Tecnologia de Sistema Nano-Moagem
- Painel de Controle Inteligente
- Controle Inteligente de Temperatura
- Jarra com duas camadas internas de aço inoxidável e camada externa de plástico com proteção térmica e anti-queimadura
- Base do Motor com Refinado Aço Inoxidável
- Tecnologia de Aquecimento Envolvente

Este modelo utiliza a mais recente Tecnologia de Sistema Nano-Moagem que é capaz de produzir o melhor leite de soja encontrado hoje no mercado. Com a Tecnologia de Aquecimento Envolvente, é possível fazer um saboroso e suave leite de soja. Poderá tambem fazer sopa, mingau, bem como suco de frutas e vegetais.

Esta máquina possui capacidade mínima de uso de 900ml e capacidade máxima de uso de 1300ml.

DISPOSITIVOS DE PROTEÇÃO

1. **Dispositivo de Proteção Contra Cozimento a Seco:** Este modelo vem com dispositivo de proteção contra cozimento a seco. Quando a água no interior da jarra atinge o nível mais baixo do que o nível de água de segurança, o aparelho irá alertar automaticamente e deixar de funcionar; desconecte o cabo de energia e adicione a quantidade certa de água para atingir o nível mínimo, então reconecte o cabo de energia na energia para voltar a funcionar o aparelho.
2. **Dispositivo de Proteção Anti-Derramamento:** Este modelo vem com dispositivo de proteção Anti-Derramamento, para que o leite de soja não derrame quando ferver. Quando a espuma se aproximar do sensor à prova de derramamento, o aparelho irá parar de aquecer.
3. **Dispositivo de Proteção Contra Superaquecimento do Motor:** Se a temperatura ficar muito alta durante o processo de produção do leite de soja, o motor desliga-se automaticamente e para de trabalhar. Apenas depois de o motor voltar para a temperatura adequada, o termostato irá enviar automaticamente o sinal para refornecer energia ao motor novamente, e impedir assim que o motor se danifique.
4. **Dispositivo de Proteção Contra Superaquecimento do Tubo de Aquecimento:** Se acontecer do motor aquecer de forma anormal, a temperatura excessiva enviará um sinal de corte no aquecimento do tubo, fazendo com que ele pare de funcionar.

MÚLTIPLAS FUNÇÕES

1. Leite de Grãos Secos (castanha, nozes, amendoim, coco, etc.)
2. Leite de Grãos Hidratados (soja, arroz, grão de bico, etc.)
3. Mingau (aveia, milho, arroz, abóbora, cenoura, couve, feijão, etc.)
4. Pasta/Purê/Sopa(amendoim, amêndoa, feijão, batata, mandioca, abóbora, cenoura, couve, feijão, etc.)
5. Suco de Frutas e Vegetais/Misturador (laranja, maçã, cenoura, beterraba, etc.)

Cuidado: Não utilizar este aparelho para aquecer o leite de soja, sopas, mingau, e outros alimentos produzidos pelo aparelho. Esta pratica irá resultar na queima do Tubo de Aquecimento.

ANTES DO PRIMEIRO USO

1. Remova e verifique todo o material que está dentro da embalagem.
2. Verificar se o aparelho e o cabo de energia estão em perfeitas condições de uso.
3. Verificar se a tensão local está de acordo com a tensão do aparelho (110v ou 220v).
4. Lave todas as peças, exceto a cabeça do aparelho, com um detergente suave.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES E INSTRUÇÕES PARA RECEITAS

1. Para todas as receitas, use o **copo plástico de medição**, a menos que seja indicado o contrário.
2. As medidas são dadas para grãos secos.
3. Não teste ou ligue o aparelho apenas com água.
4. Este aparelho é recomendado apenas para uso doméstico. Para evitar danos por super aquecimento, recomenda-se que deixe a máquina descansar por 30 minutos quando fizer mais de 3 (três) ciclos seguidos.
5. Tenha cuidado quando experimentar novas receitas, pois poderão advir resultados inesperados.
6. Nunca levante ou mova a cabeça do aparelho quando ele estiver em funcionamento.
7. Coloque sempre os ingredientes primeiro, e em seguida a água.
8. Receitas que necessitam de um nível mínimo de água, poderão resultar em ciclos de trituração mais ruidosos.
9. Os programas só poderão ser ativados depois de ligar o aparelho na tomada. Se não conseguir ativar um programa, ou se ativou um programa errado, desligue o aparelho da tomada e espere 10 segundos antes de voltar a ligar.

COMO FAZER LEITE COM GRÃOS SECOS (leite de nozes, amêndoas, amendoim, milho verde, etc.)

Instruções para o programa DRY BEAN

1. Medir com o copo de medição que acompanha o aparelho os ingredientes e despejar em um recipiente para limpeza.
2. Após a limpeza despejar o grão diretamente na jarra.
3. Adicionar água potável na jarra de água entre as duas marcas de nível (minimo: 900ml e máximo: 1300ml).
4. Encaixe a cabeça do aparelho na jarra, plugue o cabo de energia primeiro no aparelho e depois plugue na tomada.
5. O aparelho irá ligar com um sinal sonoro, ao mesmo tempo, as luzes indicadoras começarão a piscar, indicando que a máquina está em estado de espera.
6. Pressione o botão "DRY BEAN", a luz indicadora acenderá e o aparelho irá começar a trabalhar através de uma sequência programada. O aparelho emitirá um sinal sonoro após aproximadamente 25 a 28 minutos para sinalizar que o leite está feito e pronto para beber.
7. Para desfrutar um leite mais suave, filtre o leite usando o filtro multifuncional.
8. Tenha cuidado, pois o leite estará muito quente.

Nota

1. Entende-se por grãos secos aqueles grãos mais moles que não há necessidade de serem colocados de descanso na água.
2. Depois de fazer o leite, o aparelho irá alternar automaticamente para o modo de manter quente. Vai manter quente durante 30 minutos até que você levante a cabeça do aparelho.
3. As receitas para este programa estão disponíveis no livro de receitas que acompanha este aparelho.

FAZENDO LEITE COM GRÃOS HIDRATADOS (leite de soja, Arroz, etc.)

Instruções para o programa SOAKED BEAN

1. Medir com o copo de medição que acompanha o aparelho os ingredientes e despejar em um recipiente. Encha o recipiente de água até cobrir a soja por 7 centímetros e deixe descansar por 4 a 6 horas em temperatura ambiente ou 8 a 10 horas se for mantida dentro da geladeira.
2. Escorra a água suja, lave a soja e despeje a soja encharcada e limpa na jarra.
3. Adicionar água potável na jarra entre as duas marcas de nível (minimo: 900ml e máximo: 1300ml).
4. Encaixe a cabeça do aparelho na jarra, plugue o cabo de energia primeiro no aparelho e depois plugue na tomada.
5. O aparelho irá ligar com um sinal sonoro, ao mesmo tempo, as luzes indicadoras começarão a piscar, indicando que a máquina está em estado de espera.
6. Pressione o botão “SOAKED BEAN”, a luz indicadora acenderá e o aparelho irá começar a trabalhar através de uma sequência programada. O aparelho emitirá um sinal sonoro após aproximadamente 25 a 28 minutos para sinalizar que o leite está feito e pronto para beber.
7. Para desfrutar um leite mais suave, filtre o leite usando o filtro multifuncional.
8. Tenha cuidado, pois o leite estará muito quente.

Nota

As receitas para este programa estão disponíveis no livro de receitas que acompanha este aparelho.

FAZENDO MINGAU (Mingau de Milho Verde, Mingau de Aveia, Mingau de Arroz, etc.)

Instruções para o programa NUTRIENT PORRIDGE

1. Medir os ingredientes conforme a receita e despejar em um recipiente para limpeza.
2. Após a limpeza despejar o grão diretamente na jarra.
3. Adicionar água potável na jarra de água entre as duas marcas de nível (minimo: 900ml e máximo: 1300ml).
4. Encaixe a cabeça do aparelho na jarra, plugue o cabo de energia primeiro no aparelho e depois plugue na tomada.
5. O aparelho irá ligar com um sinal sonoro, ao mesmo tempo, as luzes indicadoras começarão a piscar, indicando que a máquina está em estado de espera.
6. Pressione o botão “NUTRIENT PORRIDGE”, a luz indicadora acenderá e o aparelho irá começar a trabalhar através de uma sequência programada. O aparelho emitirá um sinal sonoro após aproximadamente 25 a 28 minutos para sinalizar que o mingau está pronto.
7. Tenha cuidado, pois o mingau estará muito quente.

Nota

As receitas para este programa estão disponíveis no livro de receitas que acompanha este aparelho.

FAZENDO PASTA/PURÊ/SOPA (Amendoim, Arroz, Amêndoa, Batata, Abóbora, etc.)

Instruções para o programa RICE PASTE

1. Medir os ingredientes conforme a receita e despejar em um recipiente para limpeza. Dependendo da receita, encha o recipiente de água até cobrir a soja por 7 centímetros e deixe descansar de por 4 a 6 horas em temperatura ambiente ou 8 a 10 horas se for mantida dentro da geladeira.
2. Após a limpeza despejar o grão diretamente na jarra.
3. Adicionar água potável na jarra de água entre as duas marcas de nível (minimo: 900ml e máximo: 1300ml).
4. Encaixe a cabeça do aparelho na jarra, plugue o cabo de energia primeiro no aparelho e depois plugue na tomada.
5. O aparelho irá ligar com um sinal sonoro, ao mesmo tempo, as luzes indicadoras começarão a piscar, indicando que a máquina está em estado de espera.
6. Pressione o botão “RICE PASTE”, a luz indicadora acenderá e o aparelho irá começar a trabalhar através de uma sequência programada. O aparelho emitirá um sinal sonoro após aproximadamente 25 a 28 minutos para sinalizar que a pasta/sopa está pronta.
7. Tenha cuidado, pois a pasta/sopa estará muito quente.

Nota

- Os ingredientes podem ser: cereais, grão de bico, feijão, arroz, etc. Todos os ingredientes secos e duros devem ser hidratados em primeiro lugar.
- As receitas para este programa estão disponíveis no livro de receitas que acompanha este aparelho.

FAZENDO SUCO DE FRUTAS/SUCO DE VEGETAIS
Instruções para o programa JUICE/BLEND

1. Medir os ingredientes conforme a receita.
2. Despeje as frutas/vegetais na jarra e adicione água potável entre as duas marcas de nível (minimo: 900ml e máximo: 1300ml).
3. Encaixe a cabeça do aparelho na jarra, plugue o cabo de energia primeiro no aparelho e depois plugue na tomada.
4. O aparelho irá ligar com um sinal sonoro, ao mesmo tempo, as luzes indicadoras começarão a piscar, indicando que a máquina está em estado de espera.
5. Pressione o botão "JUICE/BLEND", a luz indicadora acenderá e o aparelho irá começar a trabalhar através de uma sequência programada. O aparelho emitirá um sinal para sinalizar que está pronto.
6. Filtrar a espuma sobre a superfície do suco usando o filtro multifuncional para desfrutar o suco fresco.

Nota

As receitas para este programa estão disponíveis no livro de receitas que acompanha este aparelho.

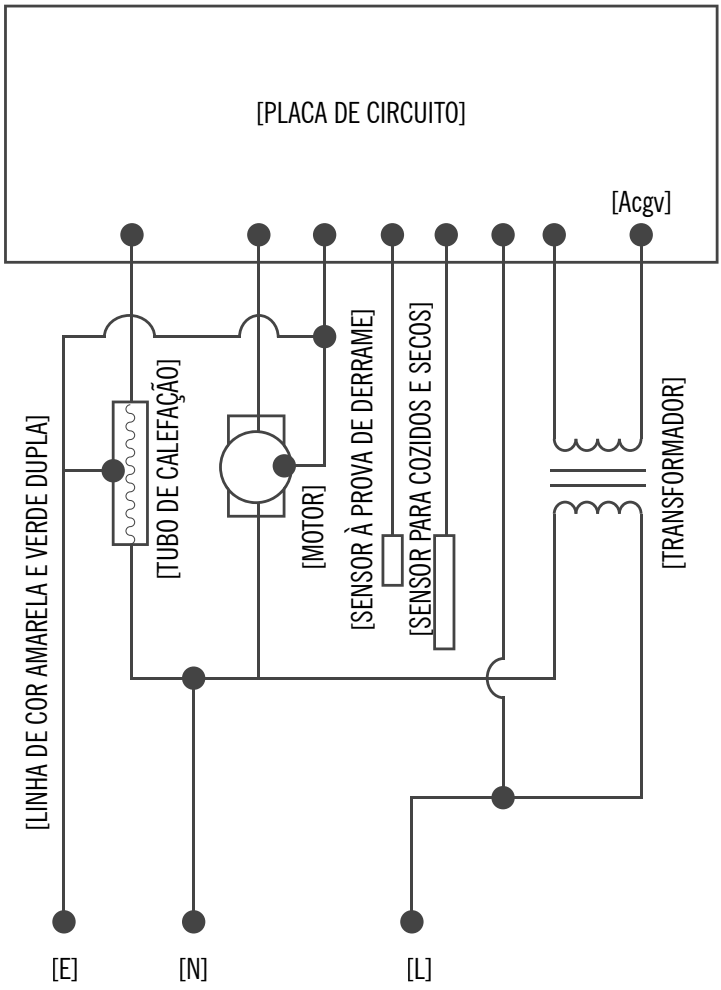
LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Aviso: A parte interna da jarra, resistência e lâmina podem atingir temperaturas bastante elevadas. Use luvas durante a limpeza.

1. Não mergulhe ou manuseie a cabeça do aparelho na água.
2. Mantenha a área dos botões de controle livre de água e de outros líquidos.
3. Limpe a cabeça do aparelho com um pano úmido.
4. Não limpe o aparelho com detergente ácido ou alcalino.
5. A fim de manter a superficie da jarra, é recomendado que seja limpa com panos de prato ou uma esponja limpa e macia.
6. Caso o motor fique úmido e mofado, você deve colocar o aparelho em local seco e ventilado.
7. Nunca mergulhe a base da jarra e a entrada do cabo de energia na água para limpá-la.

DICA: O aparelho fica mais fácil de ser limpo imediatamente após o uso.

DIAGRAMA ESQUEMÁTICO ELÉTRICO



GUIA DE PROBLEMAS

Assistência ao Consumidor

Caso seu aparelho apresente algum problema de funcionamento, verifique as possíveis causas e dicas de solução.

PROBLEMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	DICAS DE SOLUÇÃO
Os grãos não estão triturando muito bem	Utilizado grãos em excesso	Usar copo de medição com quantidade adequada
	Utilizado pouca água	Adicionar quantidade apropriada de água dentro do jarro
O leite está aguado, o leite está se diluindo	Utilizado poucos grãos	Usar quantidade adequada de soja
	Utilizado água em excesso	Adicionar quantidade apropriada de água dentro do jarro
O aparelho não funciona e a luz indicadora não acende	O plugue não está bem ligado ou falha na tomada	Recoloque o plugue na tomada ou mude de tomada
	A cabeça do aparelho não está bem encaixada na jarra	Verifique se a cabeça do aparelho está bem encaixada
	Falha no aparelho	Consulte um distribuidor autorizado mais próximo
Aquece, mas não tritura os grãos	A cabeça do aparelho não está bem encaixada na jarra	Verifique se a cabeça do aparelho está bem encaixada
	Falha na placa do circuito	Consulte um distribuidor autorizado mais próximo
	Motor danificado	
	Uso indevido	Uso simultâneo do aparelho, permita que ele esfrie
Tritura, mas não aquece	Falha na placa do circuito	Consulte um distribuidor autorizado mais próximo
	Danos no diodo	
Leite queimado	Pouca água ou grãos em excesso	Adicione quantidade apropriada de água e de grãos
Aparelho liga, mas não inicia aquecimento ou tritura e esquenta por longo tempo	A cabeça do aparelho foi mergulhada na água	Deixe a cabeça do aparelho ao sol por duas horas, em seguida, coloque-á em um lugar ventilado e seco para esfriar